

MENÚ 4

Para comenzar:

Mousse de salmón con huevas y chip de espinaca
Cono relleno de espuma de foie con cebolla caramelizada
Tartaleta de txangurro
Crema según temporada
Pimiento relleno de brandada de bakalao sobre salsa de tinta de txipirón
Croquetitas variadas (jamón ibérico, queso cabrales, hongos)
Rissotto de hongos y parmesano

De la granja:

Terrina de foie sobre compota de manzana y teja de lino

De las poteras:

Txipirones pelayo con pinceladas de su tinta

De las rocas:

Txangurro a la donostiarra

De la costa gallega:

Cigalas a la plancha

Del cantabrico:

Kokotxas en salsa verde

Del mar:

Bakalao sobre patata violeta y emulsión de erizos de mar

El digestivo:

Sorbete de piña colada y mandarina

Del campo:

Solomillo de buey sobre crema de patata, pimientos de lodosa y jugo de carne

El pecado:

Tarta de Adarraga con helado de vainilla

De las viñas:

Tinto crianza
Rosado navarro
Blanco rueda

P.V.P. 115,00 € + IVA